

# Rindfleischsalat

## Zutaten:

500 g	<i>Rindertafelspitz</i>
200 g	<i>Karotten</i>
200 g	<i>Petersilienwurzel</i>
100 g	<i>Erbsen, blanchiert</i>
200 g	<i>Kartoffeln, gekocht</i>
100 g	<i>Cornichons, gewürfelt</i>
200 g	<i>Mayonnaise</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Essig</i>
	<i>Schnittlauch, geschnitten</i>



## Zubereitung:

- Den Tafelspitz im gesalzenem Wasser weichkochen (ca. 1 ½ Std.) nach ¾ des Kochvorgangs Karotten und Petersilienwurzel dazugeben und mitweichkochen.
- Den fertiggegarten Tafelspitz mit den Karotten und Petersilienwurzel aus der Bouillon herausnehmen und kalt stellen.
- Ist das Fleisch und Gemüse abgekühlt, alles würfeln und in eine Schüssel geben.
- Nun die Erbsen, Kartoffeln und Cornichons dazugeben, würzen und mit der Mayonnaise miteinander vermengen.
- Den Salat eventuelle nachwürzen, in einer Porzellanschüssel anrichten und mit Schnittlauch garnieren.